



PRINCIPI DI BUTERA

SICILIA

COMUNICATO STAMPA

OTTOBRE 2019

PRINCIPI DI BUTERA  
AL MERANO WINE FESTIVAL 2019

*In degustazione:*

*Nero d'Avola Pas Dosé - Nero d'Avola Sicilia Doc  
Amira 2017 - Sicilia Doc*

*Da sabato 9 a lunedì 11 novembre 2019, Kurhaus Merano – Sala Sissi 325*



*Butera (CL), ottobre 2019. Principi di Butera*, tenuta vitivinicola situata nel cuore della Sicilia in un'oasi felice per bellezza, intensità e pace, partecipa alla 28<sup>a</sup> edizione del **Merano Wine Festival**, il grande appuntamento dedicato alle eccellenze enologiche e dell'alta gastronomia, in programma dal 9 all'11 Novembre 2019 a Merano.

L'evento sarà un'occasione per degustare le due novità della Tenuta: il **primo Metodo Classico Pas Dosé da uve Nero d'Avola**, un Cru, *Blanc de noirs* prezioso e di grande finezza e **Amira 2017**, un rosso gentile e raffinato che racchiude l'essenza più pura del Nero d'Avola di Butera.

Entrambi i vini hanno ricevuto il **riconoscimento Red** nei **“The Wine Hunter Awards 2019”**.



# PRINCIPI DI BUTERA

SICILIA

## DETTAGLIO DEI VINI IN DEGUSTAZIONE

### **NERO D'AVOLA PAS DOSÉ**

**Nero d'Avola Sicilia DOC**

Il primo Metodo Classico Pas Dosé da uve Nero d'Avola, una versione inedita del vitigno più nobile dell'Isola e Principi di Butera. Una bollicina, di grande finezza, che racconta l'anima aristocratica e la vocazione all'eccellenza di una Sicilia di intensa e austera bellezza. Il nuovo Metodo Classico di Principi di Butera è l'unico *blanc de noirs* Pas Dosé 100% Nero d'Avola affinato per 24 mesi sui lieviti. Le uve provengono da un unico vigneto di 3 ettari antistante l'antico baglio, ad un'altitudine di 350 m s.l.m, uno dei più alti della tenuta, ricco di rocce calcaree e minerali.

### **AMIRA 2017**

**Sicilia Doc**

Un Nero d'Avola in purezza proveniente da vigneti calcareo-argillosi (trubi) ad un'altitudine media di 330 metri s.l.m. Un vino dal colore rosso rubino piuttosto scuro, brillante e un profumo dai sentori intensi di fiori di mandorlo, di viola e cenni di mirto, seguiti da una delicata speziatura e piacevoli note balsamiche. Il suo sapore: asciutto, fine, di bella struttura e di buona persistenza. Al palato trovano perfetta corrispondenza le stesse gradevoli note floreali e balsamiche percepite al naso.

### **Note stampa**

*Nella Sicilia più profonda, dove una luce dorata compone un mosaico di tessere policrome sotto un cielo terso, si trova un'oasi di rara bellezza, dimora dei grandi autoctoni di Sicilia e terra d'elezione del Nero d'Avola. La tenuta, che comprende 320 ettari di terra, di cui oltre 170 vitati con nuovi impianti, si estende in una delle aree dell'Isola più ricche di minerali, a pochi passi dalle coste del Mediterraneo, tra la Valle dei Templi e Piazza Armerina. La varietà e il patrimonio biologico dei terreni, uniti alla particolarità di un microclima, che beneficia delle brezze del mare, fanno di queste terre antiche, appartenute ai Principi di Butera, il luogo ideale per una viticoltura sostenibile e una riserva unica di biodiversità. Tra i colori degli agrumi e i profumi della macchia mediterranea, nascono vini eleganti, dalle fragranze raffinate e dotati di grande intensità e freschezza.*

*Altre varietà che hanno trovato un ottimo terroir sono il Syrah, tra i rossi e Grillo e Insolia tra i bianchi. Oltre a questi, anche gli internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, testimoni della storia europea della Sicilia.*

*Principi di Butera è la tenuta vitivinicola siciliana di proprietà della famiglia Zonin dal 1997.*

### **Per informazioni**

**Principi di Butera**

**Zonin1821**

**Eugenia Braschi, Public Relations Specialist**

T. 0444 640 119 Cell. + 39 335 8475303; E-mail [eugenia.braschi@zonin1821.it](mailto:eugenia.braschi@zonin1821.it)

Follow

**Feudo Principi di Butera**



**Ufficio Stampa**

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano T +39 02 36586889,  
Francesca Pelagotti Cell. +39 366 7062302; E-mail [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Sonia Gambino Cell. +39 342 0686448; E-mail: [soniagambino@fcomm.it](mailto:soniagambino@fcomm.it)  
Carlotta Ribolini Cell. +39 338 7322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)  
Costanza Giustiniani Cell. +39 333 8164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)